

cocina
mariposa



Todo con grenetina

~~\$30~~ **\$25**
Apoyo
a tu economía

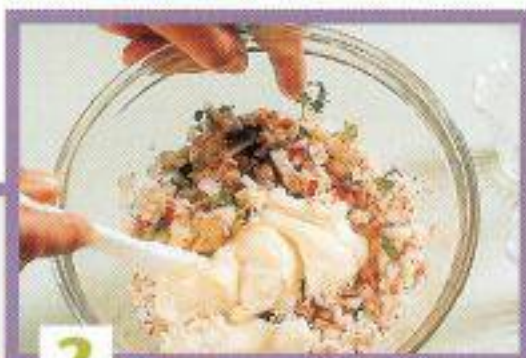
Edición
especial

Lo salado: terrinas • mousses • patés • aspic

Lo dulce: gelatinas de leche • de frutas • de agua • flanes • postres • pasteles



1



2



3

Consejos, moldes,
técnicas paso a
paso y más de **50**
deliciosas recetas

Obsequios de Gina



GELITA



grupo editorial
armonía

EN EL EXTRANJERO \$3.50 O SU EQUIVALENTE

IR



www.grupoarmonia.com.mx

ARDES Administración, S.A. de C.V.
 Directora General
 Lic. Liliana Moreno
 Directora de Desarrollo Internacional
 Lic. Ileana Ramírez W.
 Director de Planeación y Distribución
 Ing. Javier Piña
 Directora Comercial
 Norma Sánchez Saltijeral 5442-96-80
 Gerente de Ventas
 Graciela Borán 5442-96-85
 Editora en Jefe
 Leonora del Campo
 Diseñador Ejecutivo
 Gustavo Rodríguez
 Asistente de Diseño
 Adriana Hernández
 Coordinadora de Fotografía
 Estela Puente
 Asistente Coordinación de Fotografía
 Miroslava Zúñiga
 Fotógrafos
 Luis Díaz de León/Javier Melo/Enrique
 Noriega/Gerardo Pérez
 Editado por Ardes Administración
 con la colaboración de:
 Estela Puente/Sandra Riquelme/Élida
 Lozano/Irene Aguirre/Natalia Peredo
 Jefe de Redacción
 Lic. Mario Julio del Campo
 Atención a la lectora
 Eva Uriostegui 5442-96-15
 Adaptación
 Claudia Puente
 Coordinadores de Ventas
 Esperanza Camacho 5442-96-94
 Graciela Dulanto 5442-96-96
 Laura Ojeda 5442-96-93
 Silvia Gómez 5442-96-91
 Mirta Trujillo 5442-96-92
 Roberto Ochoa 5442-96-90
 Maricarmen Zertuche 5442-96-88
 Comutador: 5442-96-80
 Fax: 5442-97-02
 dircomer@grupoarmonia.com.mx

© Cocina Mariposa. Marca Registrada. Ardes Administración, S.A. de C.V.

Todo con grenetina es una publicación anual editada por Ardes Administración, título con reserva exclusiva otorgada por el Instituto Nacional de Derechos de Autor en trámite. Certificado de Licitud de Título de la Secretaría de Gobernación en trámite. Certificado de Licitud de Contenido de la Secretaría de Gobernación [Comisión calificadora de publicaciones y revistas ilustradas] en trámite.

ARDES Administración, S.A. de C.V. Oficinas generales: Río Balsas núm. 101, Col. Cuauhtémoc C.P. 06500, México, D.F., teléfonos 54-42-96-21. Impresa en México en los Talleres de Litografía Magna Graf, calle "E" núm. 6, Parque Industrial Puebla 2000, Puebla, Pue. teléfonos 01-22-22-23-13-00, 01-22-22-23-13-13. Oficinas de Publicidad: Río Balsas núm. 101, Col. Cuauhtémoc C.P. 06500, México, D.F., teléfonos 54-42-96-80. Distribución en locales cerrados DIMSA, Mariano Escobedo núm. 218 Col. Anáhuac, teléfono 55-45-66-45. Distribución en el interior de la República: Publicaciones CTEM, S.A. de C.V., Av. del Cristo núm. 101, Col. Xocoyahuatl, Tlalpan, Edo. de México, 54080, teléfono 52-38-02-00. En el Distrito Federal: Unión de Expendedores y Vendedores de los Periódicos de México, A.C. Guerrero núm. 50, Col. Guerrero, C.P. 06350, teléfonos 5 591-1400 y 5 591-1301 Distribuidores en el extranjero: Guatemala, De la Riva Hermanos, teléfonos 21-616-21-805; Panamá, Distribuidora Panamex, S.A. teléfonos: 21-70-15, 21-88-94; Puerto Rico, Agencia de Publicaciones de Puerto Rico, Inc. teléfonos 788-8300; República Dominicana, Agencia de Publicaciones Dominicana C.A. teléfono 532-02-61. Honduras: Agencia de Publicaciones de Honduras, S.A. de C.V., teléfonos 27-24-39 y 27-10-12. El Salvador: Agencia de Publicaciones de El Salvador, S.A. de C.V. teléfono 855-0509. Costa Rica, Agencia de Publicaciones de Costa Rica, S.A. teléfonos: 52-83-55-51 y 52-83-57-41. 2002 Selección de Color: Productos Armonia, S.A. de C.V. Río Balsas núm. 101, Col. Cuauhtémoc C.P. 06500, México, D.F., teléfono 54-42-97-50 teléfono y fax 54-42-97-55. Editora Responsable: Liliana Moreno

cocina
mariposa ©



Sumario

PASO A PASO: CÓMO HACER TERRINAS	6
Terrina de vino blanco	7
Terrina de limón	8
Terrina con sidra	9
Terrina de bocado del rey	10
Terrina de manzana	11

PATÉS	
Paté con vino blanco	12
Paté a las finas hierbas	13

PASO A PASO: MOUSSES SALADOS	
Mousse de atún y chilpotle	14
Mousse de cangrejo	16
Mousse de camote	17
Mousse de queso de cabra	18
Mousse de atún y verduras	19

PASO A PASO: CÓMO HACER ASPIC EN MOLDE	
Aspic de surimi de cangrejo	21
Aspic de verduras	22
Aspic de aguacate	23
Aspic de jamón o de surimi y queso	24
Aspic de zanahoria	25
Aspic de carnes frías	27
Aspic transparente	28
Aspic de camarones	29

LO DULCE

PASO A PASO: CÓMO HACER GELATINA DE LECHE	
Gelatina de almendra	31
Gelatina de tres frutas	32
Gelatina de sandía	33
Gelatina de nuez	34
Gelatina de rompoppe	35
Gelatina de tres leches	36
Flan de vainilla con caramelo	37
Gelatina de piña colada	38
Gelatina de mango	39
Gelatina de cajeta	40
Gelatina de fresas con crema	41

PASO A PASO: GELATINAS DE FRUTA Y AGUA	42
Gelatina de toronja	43
Gelatina de tamarindo	44
Gelatina de papaya	45
Copas de colores	46

Copas de clericot	4
Corona de frutas y anís	4
Gelatina de mango	4

PASO A PASO: PASTELES CON CAPA DE GELATINA	5
Pastel de queso con frambuesas o fresas	5
Pastel con gajos de naranja	5
Pastel de queso con anís y pétalos de rosa	
Pastel mousse de chocolate con salsa de menta	5

MOUSSES DULCES	
Mousse de queso y café	5
Mousse de vainilla	5
Mousse de fresa	5
Mousse de kiwi	
Mousse de chocolate	5



GELITA- UNA COM

Gelita The Gelatine Group es una empresa dedicada a la fabricación de grenetina, cuenta con filiales en todos los continentes, lo que nos permite estar cerca de las necesidades de nuestros consumidores.

Gelita México S. de R. L. de C.V., ofrece la mejor alternativa para dar brillo, textura, transparencia y buena apariencia a sus platillos y gelatinas, desde la tradicional grenetina de cerdo, como la alta calidad de la grenetina de res y ahora la grenetina en láminas, la única en México, especial para los chefs más exigentes.

ORIGEN DE LA GRENETINA

Lo que para nosotros es la **GELATINA** (grenetina, agua, azúcar, etcétera), es conocido en otros países como **POSTRE DE GELATINA**. La palabra **GRENETINA** sólo es usada en México.

El uso de la **GRENETINA** fue conocido por primera vez hace 3,500 años por los egipcios, ya que en la cámara del templo del rey Hatsetup se encontró que los murales de madera originarios de Tebas, fueron pegados y recubiertos con grenetina.

En los siguientes siglos la grenetina fue extraída de huesos y pedazos de piel, el caldo resultante, rico en proteína, se enfriaba y secaba.

La primera producción fue hecha en el siglo XVII como consecuencia de la guerra Napoleónica, con el objeto de compensar la deficiencia de proteínas en la población. Más adelante, en el siglo XIX, se usó en la industria fotográfica y la producción se incrementó drásticamente en muchos países, sobre todo de América.

La palabra **GELATINA** se ha usado desde hace 1800 años, derivada del latín **GELATA**, aplicable cuando una solución refrigerada disuelta en agua, al darle calor se convierte en un líquido viscoso y al enfriar se solidifica.

COMO SE HACÍAN ORIGINALMENTE LAS GELATINAS.

Primero se buscaban dos patas de res, se calentaban y se les quitaba el pelo, se partían en dos y se retiraba la grasa de las pezuñas. Después se hervían durante seis o siete horas; se colaba el caldo y se dejaba enfriar para remover la grasa; se hervía nuevamente



PAÑÍA, UNA MARCA

añadiendo la clara y los cascarones de cinco huevos (para quitar las impurezas), se desnataba y se colaba a través de un lienzo.

Se agregaba el sabor, el azúcar y algunas especias; se ponía en un molde sumergido en hielo y se esperaba hasta que estuviera cuajada. Un famoso autor en 1877, escribió un libro de cocina donde las recetas llevaban grenetina y decía: Tuve que hacer la grenetina hirviendo las patas de res y ¡jamás lo intentaré de nuevo!

LA VERSATILIDAD DE LA GRENETINA

Podríamos pensar que consumimos grenetina sólo cuando nos comemos una gelatina, una gomita o un malvavisco, pero ¡NO!

Por su versatilidad y funcionalidad única, la grenetina se encuentra en innumerables productos de nuestra vida cotidiana, ya sea en productos alimenticios y para la salud o en aplicaciones especiales.

Por las mañanas, la encontramos en el yogurt, pasteles y gelatinas, después del desayuno nadie abandona su casa sin el efecto de la grenetina, ya que ésta se utiliza como apresto ecológico para garantizar el adecuado proceso de materiales textiles como camisas, pantalones y faldas. ¿Lo sabías?

Durante el día puedes volver a usar la grenetina como recubrimiento especial del papel de la impresora de inyección de tinta.

A la hora de la comida o cena, la grenetina se come sin darnos cuenta, pues es el componente de muchos alimentos sabrosos, ya sea embutidos, terrinas, aspics o queso, o bien en el vino o el postre cremoso.

Entre comidas, las barras de cereal para llenar ese hueco en el estómago, gracias a la presencia de grenetina los azúcares se reducen y lógicamente las calorías que consumes son menos.

Por eso nuestro lema es :

GELITA® UN ELEMENTO DE NUESTRA VIDA



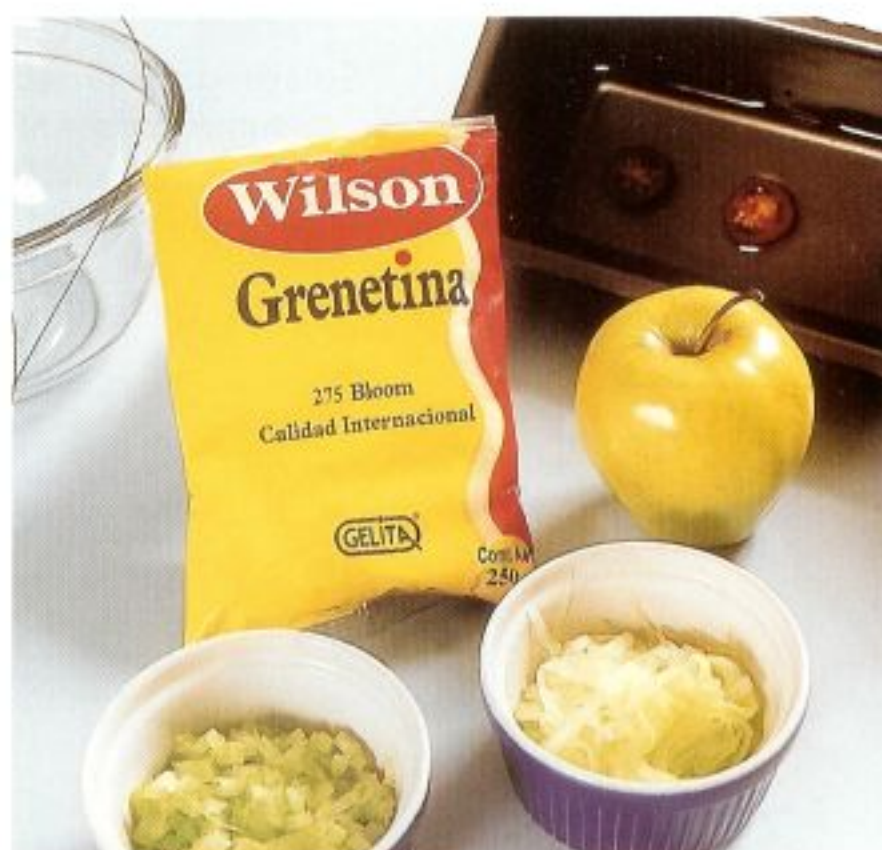
Cómo hacer terrinas

INGREDIENTES

2 tazas de azúcar
45 gr de grenetina **Wilson**
2 tazas de vino blanco
4 jitomates cerezo
2 ramas de apio lavado,
sin fibra y finamente picado
1/4 de taza de pepino rallado
(sin semillas)
1 manzana verde grande
cortada en rebanadas finas

PARA ACOMPAÑAR:

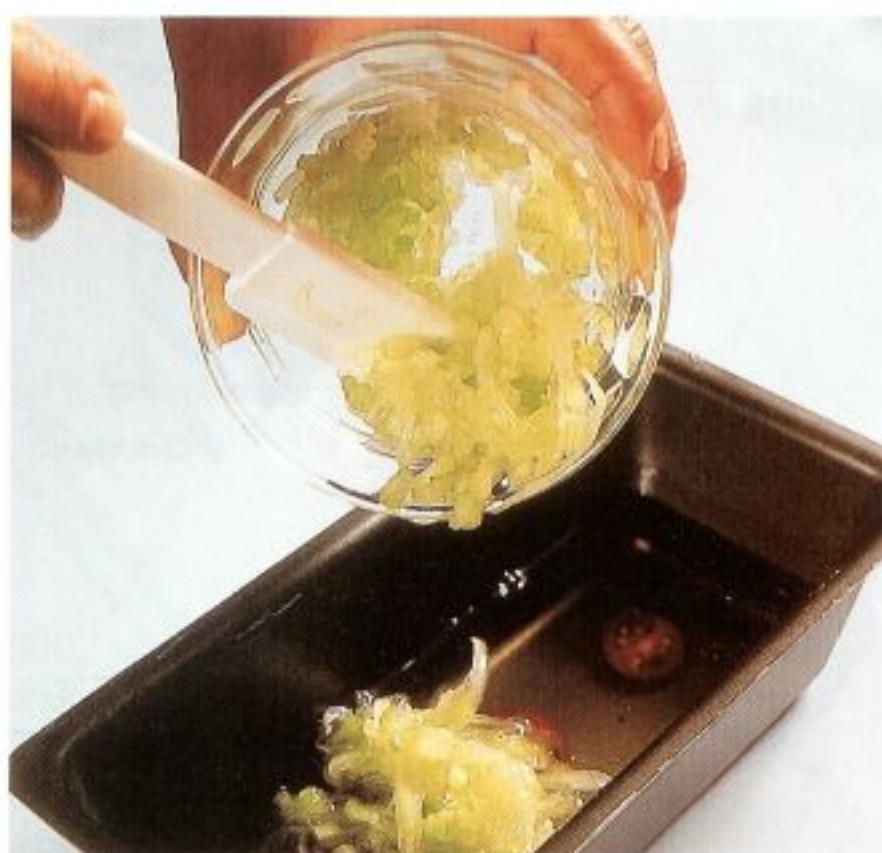
225 gr de queso cottage
2 cucharadas de cebollín
finamente picado
50 gr de nueces picadas
• sal y pimienta



1. Para hacer terrinas puedes utilizar grenetina en polvo o láminas, lo que prefieras.



2. Vierte en el molde un centímetro de gelatina y ya cuajada, adorna con tres jitomatitos cerezo, vierte más líquido para que se fijen. Revuelve el pepino con el apio.



3. Distribuye bien la mezcla de pepino y apio y vierte encima el líquido. Repite la operación para hacer tres capas.



Terrina de vino blanco

12 porciones

1. Pon en el fuego un litro de agua con el azúcar.
2. Mientras tanto, hidrata la grenetina en media taza de agua.
3. Cuando el agua con azúcar suelte el hervor, retira del fuego e incorpora la grenetina; déjala unos minutos y disuélvela perfectamente.
4. Déjala enfriar a temperatura ambiente y añade el vino blanco.
5. Vierte en un molde previamente mojado y refrigerado, llegando a un centímetro de líquido.
6. Refrigera y deja cuajar. Adorna con tres rodajas de jitomate cerezo y báñalos con gelatina para que queden fijos.
7. Deja cuajar y divide en tres partes el líquido.
8. Vierte una tercera parte en el molde.
9. Cuando se cuaje agrega el pepino mezclado con el apio y un poco de líquido para que la mezcla quede bien distribuida.
10. Vuelve a refrigerar y agrega la segunda parte del líquido.
11. Repite la operación con la manzana y vuelve a bañar, de la misma manera que las anteriores, incorporando el resto del líquido.
12. Deja refrigerar durante tres horas.



Consejo:
La puedes servir
para acompañar una lasaña.

■ Todo con grenetina ■

Terrinas

Terrina de limón

12 porciones

INGREDIENTES

250 gr de azúcar
25 gr de grenetina **Wilson**
2 cucharadas de esencia
de limón
2 kiwis
150 gr de fresas lavadas
3 manzanas

1. Hidrata la grenetina en un cuarto de litro de agua y reserva.
2. Pon en el fuego tres cuartos de litro de agua con el azúcar, y cuando suelte el hervor, retira del fuego, mezclando la grenetina.
3. Deja enfriar a temperatura ambiente y agrega la esencia de limón.
4. En un molde previamente mojado y refrigerado, vierte un poco de líquido y refrigera.
5. Ya cuajado, adorna con una fila de kiwi, enseguida las fresas y por último las manzanas; baña con poco líquido y deja cuajar.
6. Divide en tres partes, vierte la primera capa y refrigera. Rebana el resto del kiwi, reparte y con poco líquido, distribuye.
7. Deja cuajar y repite la operación con las fresas y las manzanas.





Terrinaconsidra

12 porciones

INGREDIENTES

- 1 3/4 tazas de azúcar
- 50 gr de grenetina **Wilson**
- 1 taza de sidra seca
- 2 zanahorias peladas y ralladas finamente
- 100 gr de nueces picadas
- 120 gr de uvas verdes sin semilla, partidas a la mitad

1. Pon en el fuego un litro y cuarto de agua con el azúcar. Cuando suelte el hervor, retira y mezcla la grenetina previamente hidratada en media taza de agua.
2. Disuelve perfectamente y déjala enfriar a temperatura ambiente para incorporar la sidra.
3. En un molde previamente mojado y refrigerado, vierte medio centímetro del líquido, si deseas que te quede más transparente, pon el líquido en

la primera y la segunda capa sin agregar la sidra.

4. Deja cuajar, agregando enseguida la zanahoria y vierte un poco de líquido para fijar.
5. Vierte la primera parte del líquido y ya cuajado incorpora las nueces, fijando con un poco del líquido.
6. Repite la operación con las uvas bañando nuevamente, y por último el resto del líquido.
7. Refrigerera durante tres horas y adorna con nueces y uvas.

■ Todo con grenetina ■

Terrina de bocado del rey

12 porciones

INGREDIENTES

- 1/2 cucharita de sal
- 45 gr de grenetina **Wilson**
- 1 litro de caldo de pollo
- 1 bolsa de 150 gr de bocado del Rey
- 1/2 pimiento rojo picado finamente
- 1/2 pimiento amarillo lavado y finamente rebanado
- 1/4 de pieza de cebolla finamente rebanada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 100 gr de champiñones picados
- 2 zanahorias ralladas

1. Pon en el fuego medio litro de agua con la sal, cuando suelte el hervor retira del fuego e incorpora 15 gramos de grenetina, previamente diluida en tres cucharadas de agua.
2. Vierte un poco en el molde y refrigera. Ya cuajado adorna con los bocados del rey.
3. Baña un poco y vuelve a refrigerar, si queda un poco de esta mezcla, incorpora al caldo. Calientalo y disuelve la grenetina restante.
4. Para hacer la segunda capa, pon una tercera parte del caldo y refrigera.
5. Fríe ligeramente los pimientos y la cebolla, escúrrelos bien y en la misma sartén sofríe ligeramente los champiñones. Acomoda los pimientos y baña dejando que se cuajen.
6. Repite la operación con la mezcla de champiñones y las zanahorias.



El bocado del rey es una mezcla de carnes frías.





Terrina de manzana

12 porciones

INGREDIENTES

6 láminas de grenetina **GELITA**[®]
 1/2 litro de refresco de limón
 1/4 de taza de azúcar
 1 manzana rebanada
 finamente
 2 manzanas pequeñas
 picadas finamente
 1/2 limón
 1 pepino rallado y picado
 1 rama de apio sin fibra

1. Remoja las láminas de grenetina en media taza de agua y reserva.
2. Pon en el fuego el refresco con el azúcar y cuando suelte el hervor, retira e incorpora las láminas de grenetina disueltas en dos cucharadas de agua caliente y puestas durante 20 segundos en el microondas.
3. Deja a temperatura ambiente.
4. En un molde mojado y refrigerado vierte un poco de líquido y refrigera. Ya cuajada acomoda las manzanas y baña con un poco del líquido dejando que cuaje.
5. Divide en tres partes y vierte una primera parte del líquido dejando que cuaje, agrega el pepino con el jugo de limón.
6. Repite la operación con el apio, terminando con la mezcla de refresco de limón.

■ Todo con grenetina ■

Patés

Paté con vino blanco

8 porciones

INGREDIENTES

50 gr de mantequilla
500 gr de higaditos de pollo,
picados
1/3 de taza de cebollitas verdes,
picadas
1 taza de champiñones
picados
1 taza de vino blanco
1/4 de taza de crema espesa
1/2 cucharadita de sal
1/4 de cucharadita de nuez
moscada
1/2 taza de caldo de pollo
10 gr de grenetina **GELITA**

1. Derrite la mantequilla y saltea los higaditos. Retíralos y ahí mismo acitrona las cebollitas y los champiñones hasta cocerlos y que el líquido se reduzca.
2. Licua lo anterior junto con los ingredientes restantes.
3. Vierte la grenetina en un molde rectangular y deja cuajar.
4. Vierte encima la mezcla del paté y mete en el refrigerador durante dos horas.
5. Sirve y rebana, adornando con verdura fresca.





Paté a las finas hierbas

6 porciones

INGREDIENTES

150 gr de paté
180 gr de queso crema
1/2 taza de crema
1/2 taza de caldo de res
10 gr de grenetina **GELITA**[®]
e hidratada en un cuarto
de taza de agua
• finas hierbas
(eneldo, romero y albahaca)
40 gr de grenetina **GELITA**[®]
hidratada en 2 tazas de agua

1. Licua el paté, con el queso crema y la crema. Aparta.
2. Disuelve la grenetina hidratada con el caldo de res caliente.
3. En un molde circular coloca parte de la mezcla anterior y acomoda las hierbas en todo el molde; mete en el congelador para que se cuaje esa capa.
4. Agrega la mezcla de paté a la mezcla de caldo de res y grenetina restantes y vierte en el molde.
5. Deja cuajar y sirve con galletas o pan tostado.

Mousses

Mousse de atún y chilpotle

12 porciones

Utiliza láminas para preparar mousses y terrinas, les dará un acabado impecable y son muy sencillos de preparar si sigues los siguientes pasos.

INGREDIENTES

- 7 láminas de grenetina **GELITA**[®]
- 2 tazas de caldo de pollo desgrasado
- 2 latas de atún previamente escurrido
- 180 gr de queso crema
- 1 taza de mayonesa con jugo de limón
- 2 chiles chilpotles (uno para el adorno)
- sal y pimienta



1. Ten a mano todos los ingredientes antes de empezar.



2. Revuelve los ingredientes, añadiendo caldo tibio.



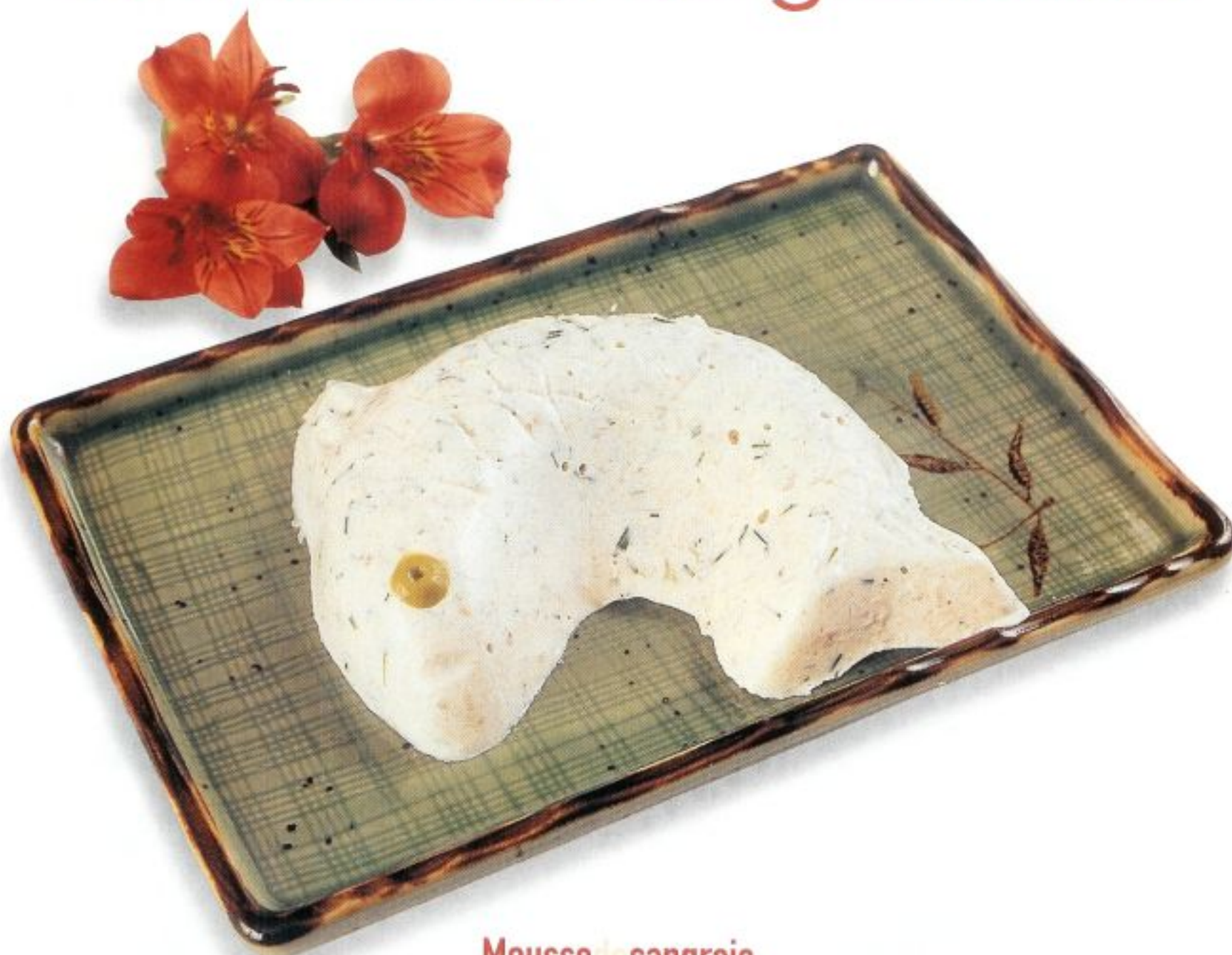
3. Incorpora las láminas remojadas al caldo, debe estar muy caliente para que se disuelvan perfectamente.



1. Remoja las láminas de grenetina en media taza de agua, de cinco a siete minutos.
2. Retira las láminas e incorpóralas al caldo, que debe de estar muy caliente para que se disuelvan perfectamente, si no se disolvieron bien puedes calentar nuevamente el caldo.
3. Vierte medio centímetro del caldo en el molde previamente mojado y refrigerado y mete a cuajar nuevamente.
4. Licua Los demás ingredientes agregando el caldo tibio, no olvides separar un chile para adornar.
5. Revisa el molde y ya cuajado el caldo, incorpora el resto de los ingredientes, refrigerando nuevamente.
6. Sirve con galletas o pan tostado. Adorna con un chile chilpotle.

■ Todo con grenetina ■

Mousses con láminas de grenetina



Mousse de cangrejo

8 porciones

INGREDIENTES

3 láminas de grenetina **GELITA**[®]
1 lata de 170 gramos de carne
de cangrejo
1/2 limón (el jugo)
1/2 cucharadita de cebollín picado
finamente
1 cucharada de cebolla
finamente picada
1/4 de taza de mayonesa
• sal y pimienta

1. Remoja las láminas de grenetina en media taza de agua de cinco a siete minutos y reserva.
2. En un recipiente desmenuza el cangrejo, añade el jugo de limón, la cebolla, el cebollín, la mayonesa, sal y pimienta, mezcla muy bien.
3. Retira las láminas del agua; en un recipiente mézclalas con dos cucharadas de agua y mételas durante 20 segundos en el horno de microondas.
4. Revuelve los ingredientes rápidamente y ve agregando la grenetina diluida.
5. Engrasa un molde pequeño en forma de pescado y retira el exceso de grasa con una servilleta. Vierte la mezcla y deja cuajar en el refrigerador.
6. Sirve con galletas.

Mousse de camote

8 porciones

INGREDIENTES

- 2 tazas de puré de camote amarillo cocido en almíbar, sin cáscara
- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de crema batida
- 1 cucharada sopera de grenetina **Wilson** o 10 láminas de grenetina **GELITA**® hidratada en 3/4 de taza de agua
- mantequilla
- 3 claras
- zanahorias peladas y ralladas

1. Mezcla en la licuadora durante nueve segundos el puré de camote con la crema batida.
2. Pon en baño María la grenetina previamente hidratada y mientras tanto, prepara el molde engrasándolo con mantequilla.
3. Bate las claras a punto de turrón, agrega poco a poco el azúcar en forma de lluvia, hasta que brille.
4. Agrega a las claras la grenetina diluida en forma envolvente, e incorpora el puré de igual manera.
5. Vierte en un aro para mousse y refrigera durante dos horas o hasta que cuaje. Desmolda y cubre la superficie con zanahoria rallada.



■ Todo con grenetina ■



Mousse de queso de cabra

8 porciones

INGREDIENTES

3 láminas de grenetina **GELITA**[®]
125 gr de queso cabra
125 gramos de queso cottage
2 cucharadas de yoghurt natural
1 diente de ajo finamente picado
2 cucharaditas de hierbas finas
(eneldo, estragón, cebollín
y perejil) finamente picados
• sal y pimienta

1. Remoja las láminas de grenetina en media taza de agua.
2. Combina los quesos con el yoghurt y el ajo en una procesadora, si no cuentas con ésta lo puedes hacer con un tenedor; enseguida incorpora las hierbas finas, sal y pimienta.
3. Retira las láminas de grenetina del agua y disuélvelas en dos cucharadas de agua en el horno de microondas durante 20 segundos, incorporando muy bien con los demás ingredientes.
4. Engrasa el molde de tu elección retirando el exceso con una servilleta, vierte el mousse y déjalo cuajar.
5. Voltéalo sobre un platón.

Mousse de atún y verduras

12 porciones

INGREDIENTES

2 latas de atún
1/4 de pieza de cebolla picada
2 ramas de apio sin fibra
y picado
1 pimiento morrón rojo picado
1/4 de litro de crema
1/2 lata de leche evaporada
• sal y pimienta
30 gr de grenetina **Wilson**
hidratada en 2 tazas de agua

1. Licua el atún con la cebolla, el apio, pimiento, la crema y la leche evaporada.
2. Disuelve la grenetina en baño de María.
3. Salpimenta al gusto el atún y agrega la grenetina ya disuelta.
4. Espera a que se enfríe y mete a cuajar en el refrigerador.



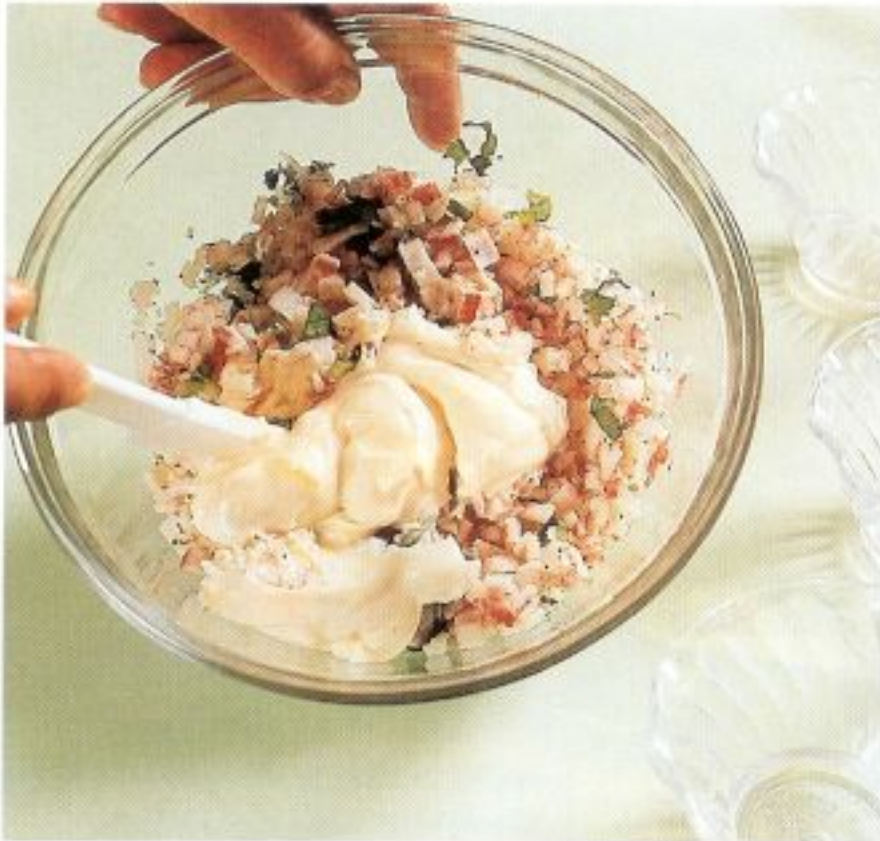
Cómo hacer aspic en molde

INGREDIENTES

- 3 láminas de grenetina **GELITA**
- 150 gr de surimi de cangrejo, rebanado finamente y desmenuzado
- 1/2 limón
- 1 cucharada de cebolla finamente picada
- 1 cucharada de cilantro lavado y finamente picado
- 1/4 de taza de mayonesa
- 1/4 de cucharadita de mostaza
- 1 chile serrano (opcional)
- sal y pimienta



1. Mientras se remojan las láminas de grenetina, pica los demás ingredientes.



2. Mezcla los ingredientes y verifica la sazón.



3. Revuelve la grenetina con todos los ingredientes, integrando rápidamente.



Aspic de surimi de cangrejo

12 porciones

1. Remoja las láminas de grenetina en media taza de agua y reserva aparte.
2. Mezcla los demás ingredientes y verifica la sazón. Retira las láminas del agua, exprímelas y mézclalas con dos cucharadas de agua; mete en el horno de microondas para que se diluya durante 20 segundos.
3. Mezcla rápidamente con el resto de los ingredientes.
4. Vierte en moldecitos previamente engrasados con aceite en aerosol.



Consejo:

Si los preparas con un día de anticipación quedarán mejor. Sírvelos con galletas y una cama de lechuga.

Aspicdeverduras

6 porciones

INGREDIENTES

3 láminas de grenetina **GELITA®**
250 gr de espinacas lavadas,
finamente picadas
50 gr de champiñones lavados
y finamente picados
100 gr de queso panela rallado
1 cucharadita de hierbas finas
picadas (cebollín, albahaca
y perejil)
2 cebollas chicas finamente
picadas
1 huevo
1 cucharada de crema
• sal y pimienta

1. Remoja las láminas de grenetina en media taza de agua y deja que se ablanden.
2. Retira las láminas del agua, exprímelas y agrega 2 cucharadas de agua a las láminas de grenetina.
3. Aparte, mezcla los demás ingredientes en un recipiente, y agrega rápidamente la grenetina disuelta en el microondas durante 20 segundos.
4. Sirve en un molde con unos panecitos dorados para acompañar.



Consejo:

Recuerda que los microondas tienen diferentes potencias, por lo que tal vez tengas que dejar las láminas unos segundos más.





Aspic de zanahoria

12 porciones

INGREDIENTES

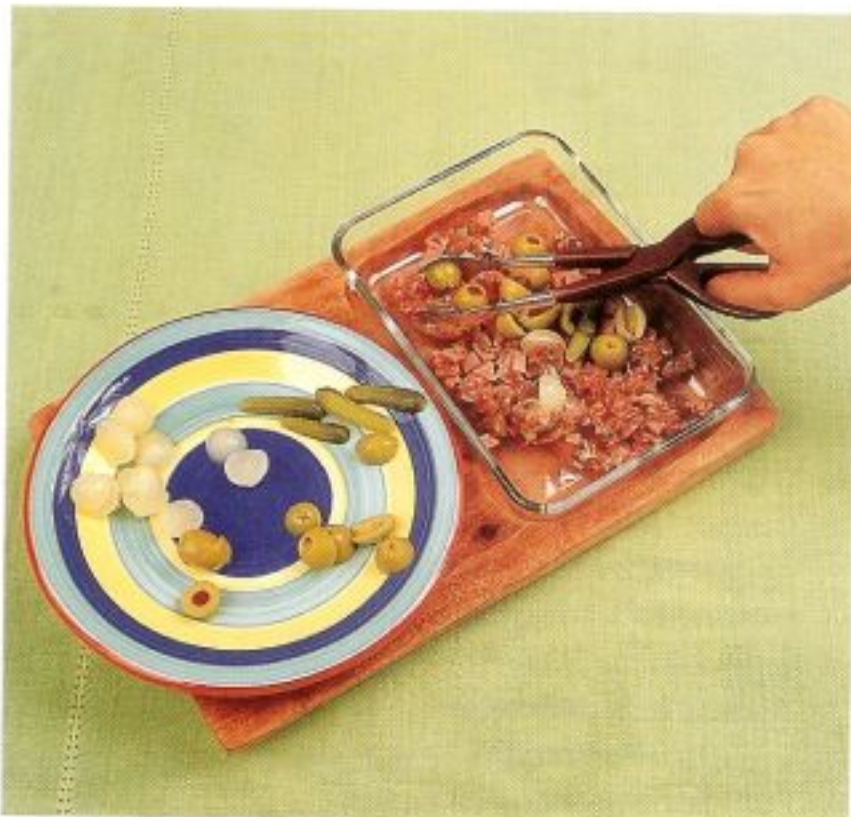
3 tazas de jugo de zanahoria
30 gr de grenetina **GELITA**[®]
hidratada en 1 taza
de agua fría
1 lata de leche condensada

1. Calienta el jugo de zanahoria.
2. Cuando rompa el hervor, retira del fuego y añade la grenetina previamente hidratada mezcla y deja enfriar.
3. Agrega la leche condensada y vierte en un molde.
4. Refrigera hasta que se cuaje, desmolda y sirve como guarnición.

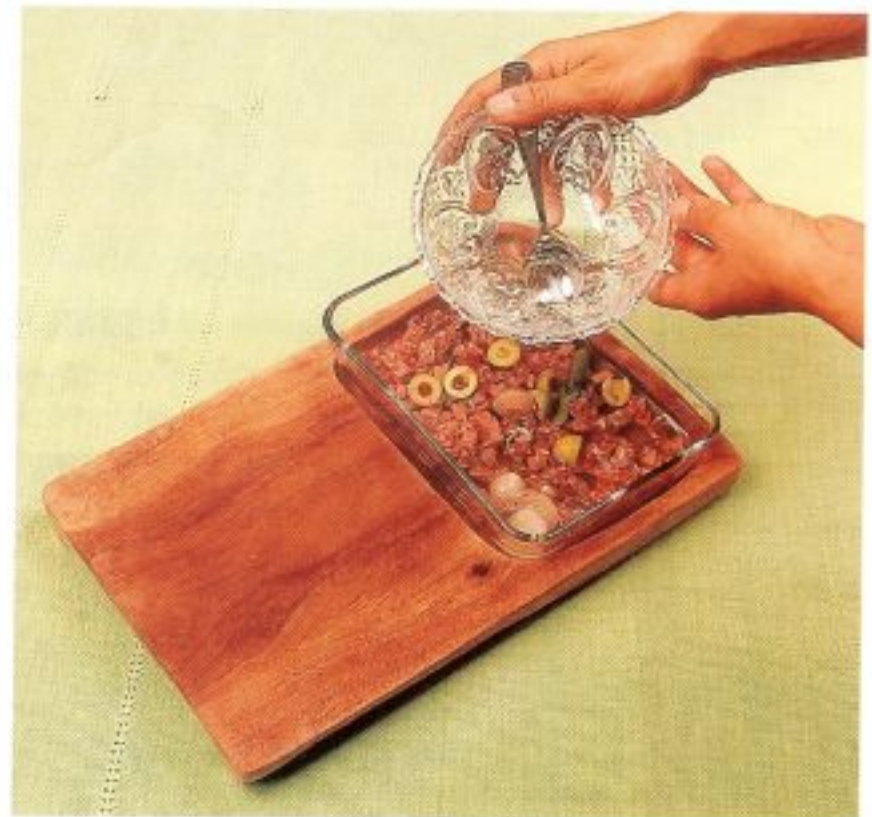
Aspic transparente



1. Pica las carnes frías y mezcla bien.



2. Revuélvelas con las aceitunas, pepinillos y cebollitas.



3. Deja enfriar un poco la mezcla de grenetina y vierte sobre las carnes frías y las verduras.



Aspic de carnes frías

12 porciones

INGREDIENTES

50 gr de jamón serrano
50 gr de salami
50 gr de lomo canadiense
50 gr de roast beef
• aceitunas
• pepinillos
• cebollitas
• nueces
3 cucharadas de vinagre blanco
30 gr de grenetina **GELITA**[®]
hidratada en una taza de agua

1. Pica las carnes frías en cuadritos. Aparta junto con las verduras.
2. En una olla coloca un litro de agua y cuando hierva, incorpora la grenetina hidratada y el vinagre, retira del fuego y agrega las carnes frías y verduritas.
3. Deja enfriar un poco la mezcla y vierte en un molde.
4. Deja cuajar en el refrigerador y voltear sobre un platón.
5. Sirve con pan de centeno.

■ Todo con grenetina ■



Aspictransparente

Un aspic que resulta ideal para dar brillo a los platillos.

INGREDIENTES

1 taza de caldo de pollo
20 gr de grenetina **GELITA**®

1. Hidrata la grenetina en el caldo.
2. Calientalo en baño María y mueve hasta que se disuelva completamente. Deja enfriar.
3. Úntalo sobre pollo, pavo o jamón Virginia, para darle brillo.



Aspic de camarones

12 porciones

INGREDIENTES

12 camarones gigantes
 1/2 taza de caldo de res revuelto
 con 10 gr de grenetina **GELITA**[®]
 hidratada en 1/4 de taza de agua
 1 latita de verduras mixtas,
 (chicharos, zanahorias y papas)
 2 tallos de apio lavados
 y sin fibra, picados
 1 lata de jugo de verduras
 2 cucharadas de jugo sazonador
 • gotas de salsa picante
 • sal y pimienta
 30 gr de grenetina **GELITA**[®]
 hidratada en 2 tazas de agua
 1 taza de crema

1. Lava y cuece los camarones.
2. Acomódalos en las paredes de un molde y vierte el caldo de res con grenetina. Mete el molde en el congelador para que el caldo de res se cuaje.
3. Mientras tanto, mezcla las verduras con el apio, el jugo de verduras, el jugo sazonador, la salsa picante, sal y pimienta al gusto. Añade la grenetina.
4. Saca el molde del congelador y agrega la mezcla anterior, mete en el refrigerador para que cuaje.
5. Adorna con crema.

Cómo hacer gelatina de leche

Receta básica para hidratar grenetina

Junta en un recipiente toda la grenetina que solicita la receta.

En otro recipiente deja la cantidad de agua o líquido que solicita la receta para hidratar la grenetina.

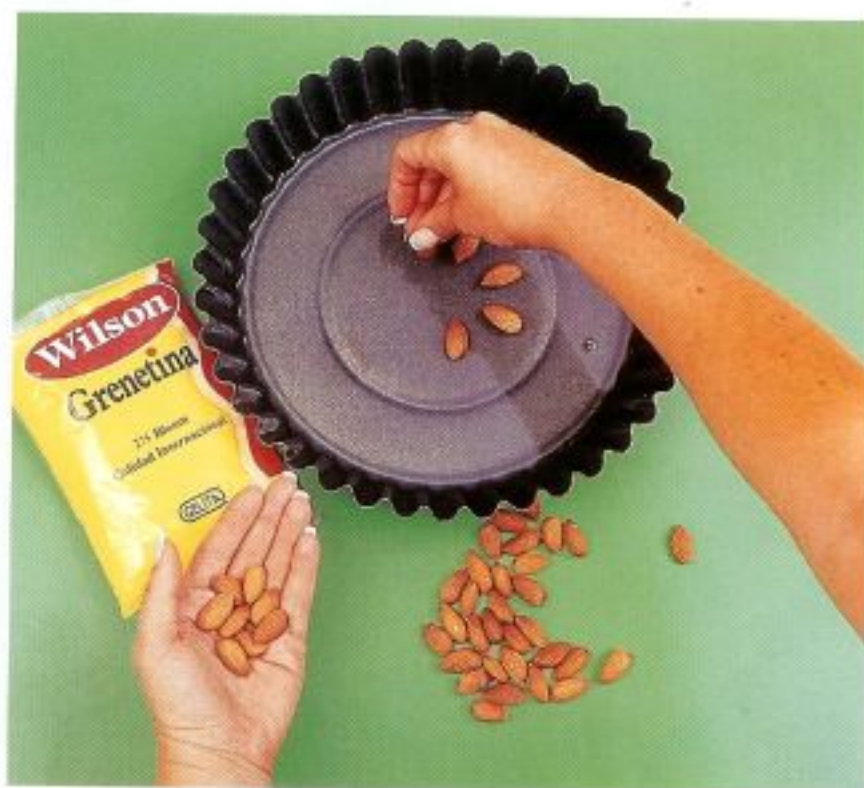
Mueve el agua con un tenedor como si estuvieras batiendo huevos y deja caer encima la grenetina en forma de cascada y de una sola vez.

Otra forma de hidratar grenetina:

Sobre el agua que vas a utilizar para hidratar, deja caer la grenetina como cuando se pone talco a un bebé.

Te darás cuenta de que la grenetina, al momento de caer se hincha y baja al fondo del líquido.

En ambas formas, la grenetina está hidratada cuando aumenta su volumen; en algunos casos no queda líquido suelto.



1. Para que las almendras no se muevan, vierte un poco de gelatina transparente, déjala cuajar un poco y acomoda las almendras. Vierte encima un poco más de líquido y mete a cuajar en el refrigerador.



2. Retira la nata de la leche, vuélvela a calentar y mezcla con la fruta escurrida y picada.



3. Deja entibiar la gelatina de rompopo con fruta y viértela sobre la transparente ya cuajada.



Gelatina de almendras

12 porciones

INGREDIENTES

100 gr de almendras
 2 tazas de rompopo
 2 litros de leche
 1 lata de leche condensada
 30 gr de grenetina **GELITA**[®]
 o **Wilson** hidratada durante
 cinco minutos y disuelta
 en baño María en tres cuartos
 de taza de agua
 1 lata de duraznos en almíbar

1. Haz la gelatina transparente con 20 gramos de grenetina y acomoda las almendras siguiendo los pasos.
2. Hierva la leche y déjala enfriar. Retira la nata.
3. Vuélvela a calentar sin que hierva.
4. Mézclala con el rompopo y la grenetina restante disuelta.
5. Integra la fruta escurrida y cortada en cuadritos.
6. Vierte la mezcla en el molde con la gelatina transparente y refrigera.

C

Consejo:

La fruta quedará en la superficie de la gelatina al desmoldar, si quieres que esto no suceda, agrégala cuando la gelatina esté a medio cuajar.

■ Todo con grenetina ■

Gelatinadetresfrutas

12 porciones

INGREDIENTES

1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
60 gr de grenetina
GELITA® o **Wilson**
1 plátano
20 frambuesas
2 peras peladas y sin corazón

1. En un recipiente calienta las dos leches con una taza de agua.
2. Cuando suelte el hervor, retira del fuego y reserva.
3. Hidrata la grenetina en media taza de agua fría y añade a las leches tibias.
4. Licua las frutas y mezcla con lo reservado. Vierte, en un molde lomo de venado previamente engrasado.
5. Refrigera hasta que se cuaje desmolda y sirve.





Gelatina de sandía

12 porciones

INGREDIENTES

2 tazas de pulpa de sandía
sin semillas
25 gr de grenetina **GELITA**[®]
o **Wilson**
1 lata de leche condensada
1 taza de sandía picada

1. Licua la pulpa de sandía y caliéntala.
2. Cuando rompa el hervor, retira del fuego y deja enfriar un poco.
3. Agrega la grenetina previamente hidratada en media taza de agua fría.
4. Mezcla y añade la leche condensada y la sandía picada.
5. Vierte en un molde y refrigera hasta que se cuaje.
6. Desmolda y decora a tu gusto.

■ Todo con grenetina ■



Gelatinadenuetz

8 porciones

INGREDIENTES

70 gr de nueces
1 litro de leche
1 taza de azúcar
30 gr de grenetina **GELITA**[®]
o **Wilson**
hidratada en 1 taza de agua

1. Licua 50 gr de nueces con la leche y el azúcar.
2. Vierte la mezcla en una olla a fuego medio y en cuanto esté caliente agrega la grenetina.
3. Deja que se enfríe un poco la mezcla y vierte en copas.
4. Adorna con las nueces restantes.



Consejo

Si usas leche semidescremada o entera, primero hierva la leche y retira la nata.

Gelatinaderompopo

12 porciones

INGREDIENTES

1 lata de leche condensada
1 1/4 tazas de rompopo
1/4 de taza de brandy o ron
1/4 de litro de crema líquida
para batir
30 gr de grenetina **GELITA**[®]
o **Wilson** hidratada
en 1 taza de agua

1. Licua la leche condensada con los licores.
2. Pon la mezcla a fuego medio y agrega la crema, sin dejar de mover, hasta que se incorporen los ingredientes, retira del fuego.
3. Vierte la grenetina hidratada, y mézclala sin dejar de mover, cuando se enfríe un poco, vierte en copas altas.



■ Todo con grenetina ■

Gelatinadetresleches

8 porciones

INGREDIENTES

25 gr de grenetina **GELITA**[®]
o **Wilson**
1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
3 yemas
1 taza de crema

1. Hidrata la grenetina en una y media tazas de agua fría, durante cinco minutos. Calienta en baño María hasta que esté transparente.
2. Licua la leche evaporada, la condensada, tres tazas de agua y las yemas. Vierte en un recipiente y calienta, cuando rompa el hervor, deja enfriar un poco y retira.
3. Agrega la crema y la grenetina moviendo hasta que se incorpore todo muy bien. Cuela y vierte en moldes individuales. Refrigerera hasta que cuaje.
4. Desmolda y decora con cerezas y una hojita de menta.





Flandevainillaconcaramelo

8 porciones

INGREDIENTES

- 1 paquete de flan **D'GARI**
- 2 tazas de leche
- 1 cucharadita de vainilla
- caramelo **D'GARI**

1. Calienta la leche y añade el flan, moviendo hasta disolver. Añade la vainilla.
2. Vierte el caramelo en moldes individuales, girando hasta cubrir completamente el fondo.
3. Agrega la mezcla de flan. Deja cuajar en el refrigerador.
4. Voltea y decora con más caramelo.

■ Todo con grenetina ■

Gelatinade piña colada

6 porciones

INGREDIENTES

20 gr de grenetina **GELITA**[®]
o **Wilson**
1 taza de crema de coco
3/4 de litro de leche
1/2 taza de azúcar
1 lata de piña en almíbar
4 cucharadas de coco rallado

1. Hidrata la grenetina en media taza de agua fría durante cinco minutos, disuelve en baño María.
2. Licua la crema de coco, la leche, el azúcar y casi toda la piña.
3. Sin apagar el motor, agrega la grenetina disuelta y caliente.
4. Vierte en moldes individuales y refrigera hasta que se cuaje.
5. Adorna con la piña que reservaste y coco rallado.





Gelatina de mango

8 porciones

INGREDIENTES

PRIMERA CAPA:

2 tazas de refresco ginger ale
3/4 de taza de azúcar
10 gr de grenetina **GELITA**[®]
o **Wilson**

2 mangos de Manila cortados
en cubitos

SEGUNDA CAPA:

4 tazas de leche
2 tazas de azúcar
20 gr de grenetina **GELITA**[®]
o **Wilson**

2 mangos de Manila en trozos

1. Para hacer la primera capa, hidrata la grenetina, en media taza de refresco. Coloca la otra parte en el fuego con el azúcar, cuando esté a punto de ebullición, agrega la grenetina y disuélvela perfectamente.
2. Vierte un poco de la mezcla en los moldes que vayas a utilizar, cuando tenga consistencia de gel, añade el mango en pedacitos y el resto de la mezcla tibia. Espera hasta que se cuaje.
3. Para hacer la segunda capa, en un recipiente grande, pon a fuego alto tres tazas de leche con el azúcar. En la leche restante hidrata la grenetina y añade a la leche caliente, que no deberá estar hirviendo.
4. Licua la pulpa de mango con lo anterior y vierte sobre la primera capa de gelatina ya preparada. Espera a que se cuaje.
5. La primera capa deberá estar cuajada sólo hasta el punto en que cuando la toques, la gelatina se quede adherida a tu dedo; y al agregar la segunda capa la mezcla deberá estar tibia, no caliente.

Gelatinadecajeta

12 porciones

INGREDIENTES

1 frasco mediano de cajeta
4 tazas de leche
180 gr de queso crema
1 taza de crema
30 gr de grenetina **GELITA**[®]
o **Wilson**
hidratada en 1 taza de agua
• almendras

1. Licua la cajeta con la leche y el queso crema.
2. Pon la mezcla a fuego medio y agrega la crema, sin dejar de mover, hasta que se incorporen los ingredientes.
3. Vierte la grenetina hidratada sin dejar de mover; deja que se enfríe un poco y vierte en el molde.
4. Adorna con las almendras.





Gelatina de fresas con crema

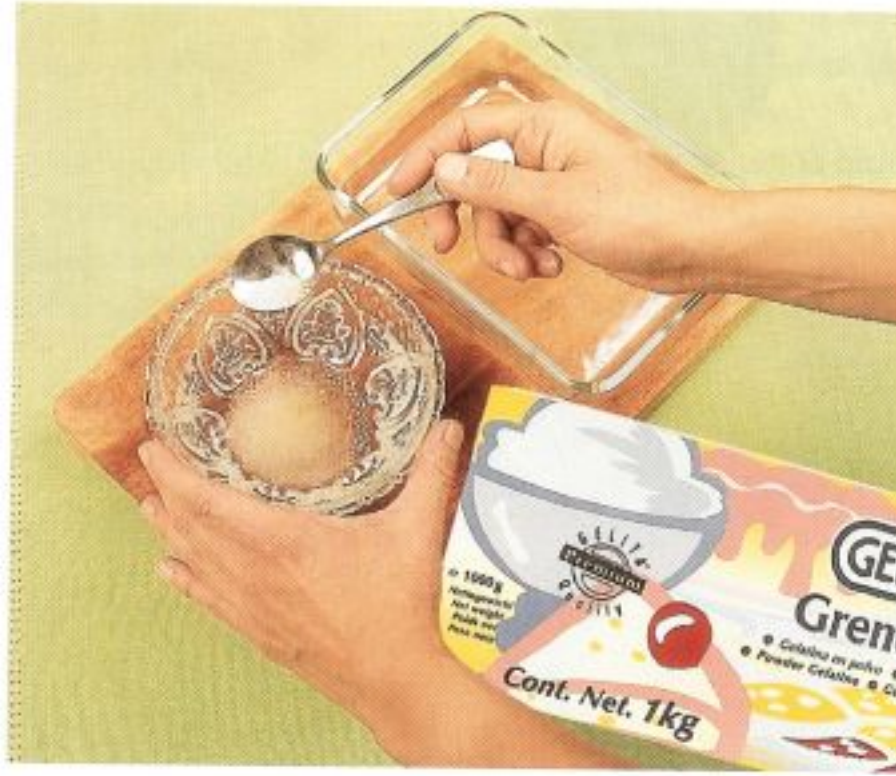
12 porciones

INGREDIENTES

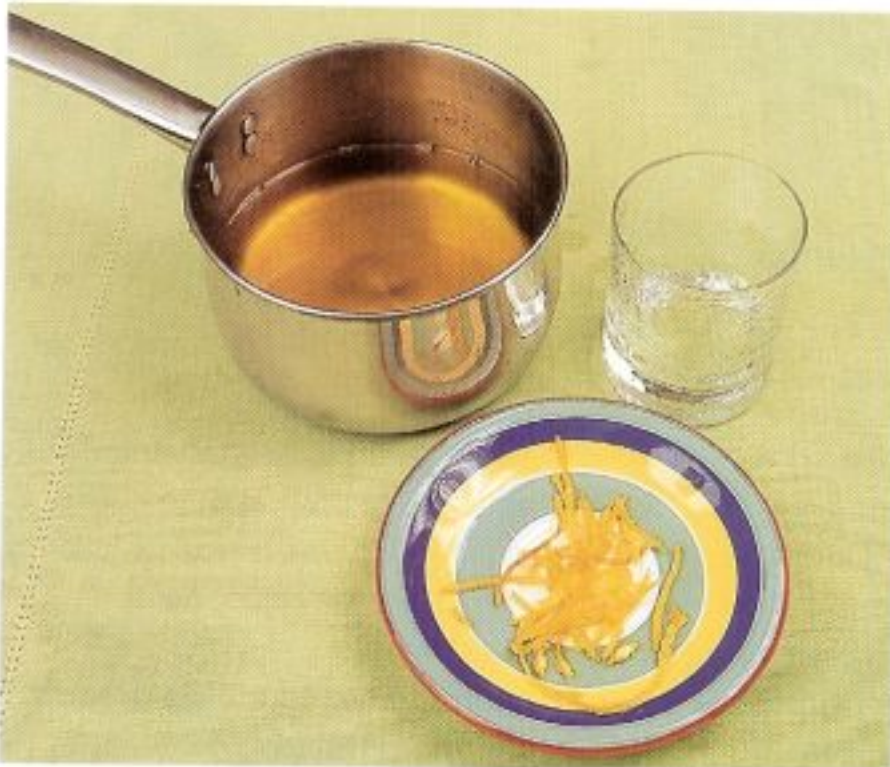
30 gr de grenetina **GELITA**[®]
o **Wilson**
4 tazas de leche
2 tazas de azúcar
1 taza de fresas lavadas
y desinfectadas
1 taza de crema
• colorante artificial

1. Hidrata la grenetina en media taza de leche fría.
2. Pon en el fuego la leche restante con el azúcar, cuando esté bien caliente, sin que hierva, apaga.
3. Vierte la grenetina hidratada y mezcla bien para que la grenetina quede disuelta.
4. Licua las fresas con lo anterior y añade la crema; dale color añadiendo una o dos gotitas de colorante rojo y licua nuevamente.
5. Vierte sobre un molde grande o varios individuales.

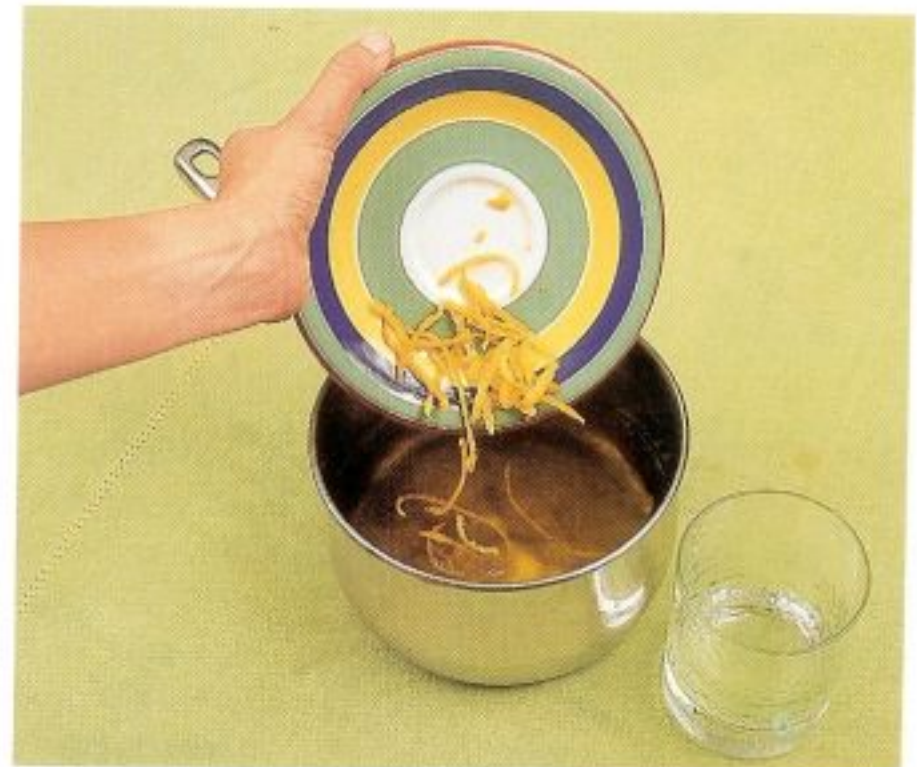
Gelatinas de fruta y agua



1. Hidrata la grenetina en medio litro de agua fría, durante cinco minutos.



2. Corta en juliana la cáscara de media toronja.



3. Añádela a la gelatina y deja reposar cinco minutos, para darle sabor.



Gelatina de toronja

6 porciones

INGREDIENTES

- cáscara de 1/2 toronja, partida en juliana
- 1/2 litro de jugo de toronja comercial
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 40 gr de grenetina **GELITA**® o **Wilson**
- el jugo de 3 toronjas (aparta 2 gajos para adornar)

1. En medio litro de agua fría hidrata la grenetina, durante 5 minutos.
2. Disuelve en baño María.
3. Agrega el azúcar y deja enfriar.
4. Integra el jugo de toronja comercial con el jugo natural de las toronjas, previamente colado, sin dejar de mover y añade las cáscaras para que suelten sabor.
5. Deja reposar cinco minutos y retira las cáscaras con una cuchara o cuela la mezcla.
6. Vierte en un molde rectangular y mete a cuajar en el refrigerador.
7. Adorna con los gajos de toronja que apartaste y una hojita de menta.

■ Todo con grenetina ■

Gelatina de tamarindo

8 porciones

INGREDIENTES

1/4 de kg de tamarindo

250 gr de azúcar

30 gr de grenetina **GELITA®**

o **Wilson**

1. Limpia el tamarindo y retira los huesos. Pon a cocer en agua suficiente a cubrirlo.
2. Hidrata la grenetina en un cuarto de litro de agua fría durante cinco minutos, y disuélvela en un cuarto de litro de agua hirviendo.
3. Licua el tamarindo, azúcar y medio litro de agua.
4. Pasa por un colador e incorpora a la grenetina.
5. Vierte en un molde de rosca y mete a cuajar en el refrigerador.



■ Con sabor mexicano ■

Gelatina de papaya

8 porciones

INGREDIENTES

- 1 papaya amarilla mediana
(reserva la cáscara
sin romperla, dejando
un poco de pulpa)
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 35 gr de grenetina **GELITA®**
o **Wilson**

1. Licua la pulpa de la papaya y el azúcar con tres cuartos de litro de agua y pasa por un colador.
2. Hidrata la grenetina en una taza de agua fría durante cinco minutos y disuelve en baño María.
3. Mezcla la papaya licuada con la grenetina, vierte la gelatina sobre la cáscara de papaya para utilizarla como molde.
4. Refrigera hasta que se cuaje.



■ Todo con grenetina ■



Cupas de colores

8 porciones

INGREDIENTES

25 gr de grenetina **GELITA**[®]
o **Wilson**
1 litro de leche
3/4 de taza de azúcar
4 yemas
2 cucharaditas de vainilla
1 sobre de gelatina **D'GATI**
de sabor al gusto

1. Hidrata la grenetina en un cuarto de taza de agua, y disuelve a baño María.
2. Calienta la leche con el azúcar, mezclando hasta disolver. Deja en el fuego hasta que esté a punto de hervir. Aparta y reserva.
3. Revuelve las yemas con un tenedor. Agrega la vainilla.
4. Añade la leche caliente a cucharadas, sobre las yemas, para que se igualen las temperaturas y la mezcla no se corte.
5. Vierte el resto de la leche, moviendo constantemente hasta que se espese.
6. Agrega la grenetina previamente disuelta, y mézclala.
7. Vierte en moldes individuales y deja cuajar.
8. Prepara la gelatina de agua siguiendo las instrucciones del paquete y vierte encima de la gelatina de leche.

Copas de sabores



Copas de clericot

4 porciones

INGREDIENTES

30 gr de grenetina **GELITA**[®]
o **Wilson**
2 tazas de agua de limón
2 cucharadas de azúcar
1 taza de vino tinto
1 taza de fruta cortada en
cubitos, de preferencia
manzana, melón y sandía

1. Hidrata la grenetina en un cuarto de taza de agua fría y reserva. Pon a hervir el agua de limón con el azúcar. Agrega la grenetina hidratada con la mezcla de vino tinto y disuelve.
2. Deja que se enfríe para que puedas verter sobre las copas.
3. Coloca una capa pequeña de gelatina de vino en cada una de las copas y refrigera hasta que adquiera consistencia de gel.
4. Acomoda una cucharada de fruta en cubitos en cada una de las copas y vierte un poco más de gelatina, refrigera nuevamente.
5. Cuando se haya cuajado, termina de llenar las copas con la gelatina.

■ Todo con grenetina ■

Coronade frutas y anís

12 porciones

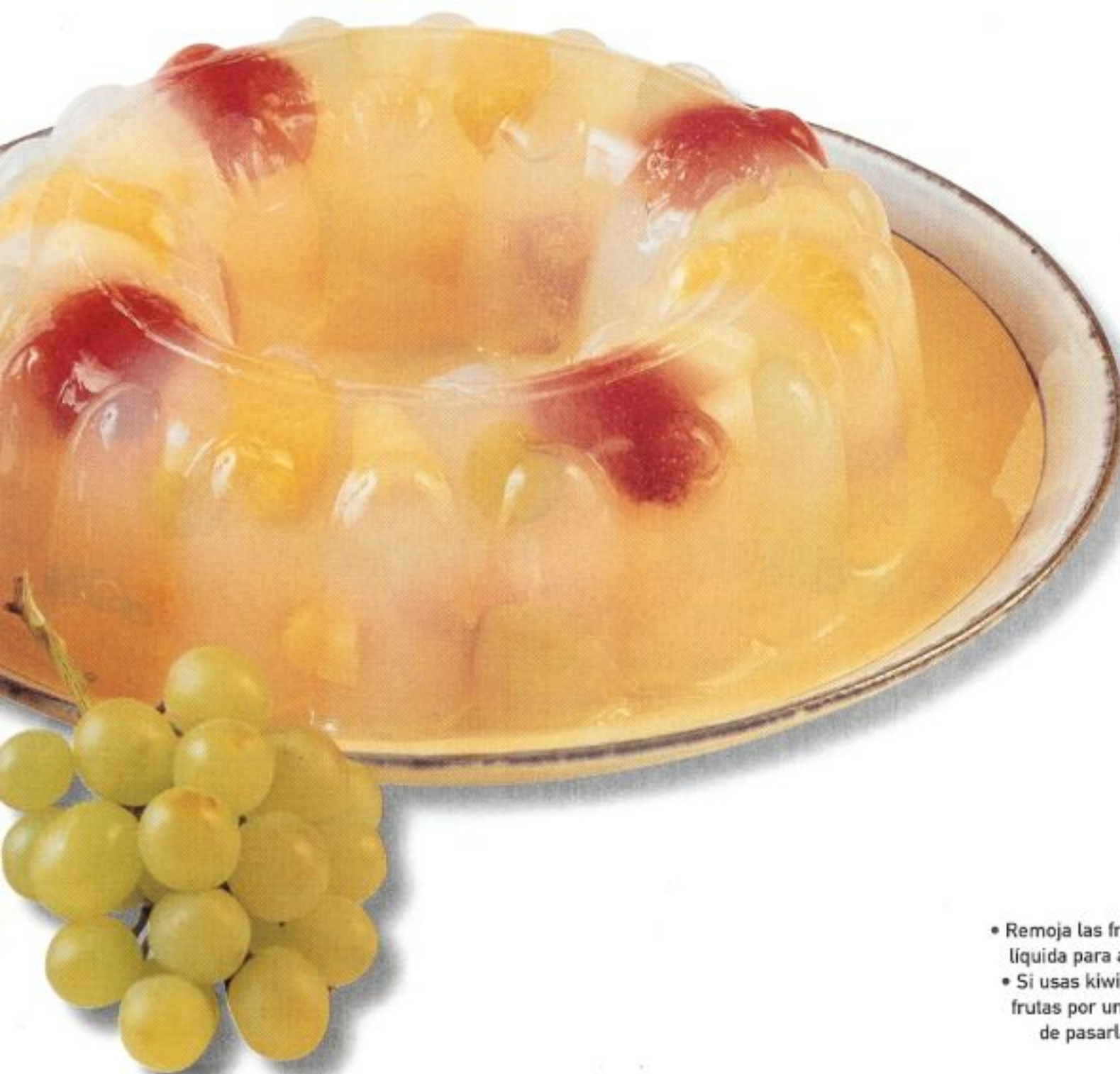
INGREDIENTES

2 tazas de frutas surtidas

1 sobre de gelatina

de anís **D'GARÍ**

1. Lava y corta la fruta del mismo tamaño, evitando trozos demasiado grandes. Reserva.
2. Prepara la gelatina de anís siguiendo las instrucciones del paquete.
3. Coloca un poco de esta gelatina en el fondo de un molde de corona y espera a que tenga aspecto de gel.
4. Acomoda las frutas sobre la gelatina, sumergiendo cada pedacito para asegurarte de que no se muevan.
5. Vierte con cuidado otro poco de gelatina y refrigera nuevamente.
6. Repite la operación hasta terminar con las capas de fruta que desees. Refrigera toda la noche antes de desmoldar.



Consejo

- Remoja las frutas en un poco de gelatina líquida para asegurar que se pegarán.
- Si usas kiwi o piña natural, pasa estas frutas por un poco de agua tibia antes de pasarlas por gelatina líquida.



Gelatina de mango

8 porciones

INGREDIENTES

1 litro de jugo de mango Manila
25 gr de grenetina **GELITA**[®]
o **Wilson**

1. En un cuarto de litro de jugo hidrata la grenetina.
2. Disuélvela en baño María y mézclala con el resto del jugo.
3. Incorpórala en un molde y refrigera hasta que se cuaje.



Consejo

Verifica lo dulce de la gelatina, antes de verterla al molde; debe estar ligeramente encima de tu gusto, ya que cuando se cuaja disminuye lo dulce.

Pasteles con capa de gelatina



1. Deja enfriar por completo el pastel para que no se desmorone.
Disuelve dos cucharadas de grenetina, en media taza de agua, en baño María.



2. Colorea la grenetina y para ponerle sabor, añade media taza de pulpa de fruta o si la quieres dejar transparente, agrega dos cucharadas de miel de maíz o media cucharadita del sabor que desees, por ejemplo: anís, fresa o limón.



3. Reparte la gelatina con el color o sabor sobre el pastel utilizando una espátula pequeña para emparejar la superficie y refrigera 15 minutos.



4. Una vez listo el pastel, adorna alrededor con crema batida puesta en una manga con duya.

Pastel de queso con frambuesas fresas



Receta básica

12 porciones

INGREDIENTES

- 1 1/2 tazas de galletas molidas
- 6 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 540 gr de queso crema, a temperatura ambiente
- 1 taza de crema
- 3 huevos
- capa de gelatina hecha siguiendo los pasos

1. Precalienta el horno a 200° C. Engrasa un molde desarmable para pay, de 23 cm de diámetro.
2. En un tazón combina las galletas molidas con la mantequilla, utilizando un tenedor.
3. Viértelas sobre el fondo del molde, presionando con los dedos hasta formar una costra uniforme. Cocina 10 minutos y deja que se enfríe; reduce la temperatura del horno a 180° C.
4. Licua el azúcar hasta que esté finamente molido.
5. Bate el queso crema en la batidora eléctrica empezando con velocidad baja y aumentando a velocidad media cuando se suavice.
6. Agrega el azúcar molida, la crema y la vainilla, bate hasta incorporar bien. Añade los huevos de uno en uno.
7. Vierte la mezcla en el molde que preparaste y hornéalo una hora o hasta que el centro esté casi firme. Deja que se enfríe, cúbrelo y refrigéralo al menos ocho horas.
8. Con un cuchillo despega la orilla del molde y sepáralo para desmoldarlo. Estará listo para decorarlo o darle el sabor que escojas de los que presentamos.

■ Todo con grenetina ■

Pastel con gajos de naranja y pompones de crema



Para preparar estos pasteles, sigue la receta básica y adorna con gajos de naranja y pompones de crema, o con pétalos de rosa natural y esencia de anís.



Pastel de queso con anís y pétalos de rosa



Pastel moussede chocolate con salsa de menta

12 porciones

INGREDIENTES

- aceite en aerosol
- 125 gr de chocolate amargo
- 1/4 de taza de crema líquida
- 6 huevos (2 para cada capa)
- 135 gr de mantequilla
- 9 cucharadas de azúcar (3 para cada capa)
- 150 gr de chocolate blanco
- 150 gr de chocolate de leche
- 30 gr de grenetina **Wilson** o **GELITA**® (10 gr para cada capa)
- Salsa de menta:
 - 1 manojo de hojas de menta o hierbabuena, lavada
 - 1/2 litro de leche
 - 60 gr de azúcar
 - 3 yemas
 - 1 cucharada de fécula de maíz
 - colorante vegetal verde

1. Engrasa un molde rectangular con el aceite en aerosol y mételo en el congelador.
2. Derrite el chocolate amargo en baño de María. Calienta la tercera parte de la crema e intégrala al chocolate.
3. Separa dos yemas y mezcla con el chocolate, batiendo lentamente.
4. Incorpora tres cucharadas de mantequilla y deja derretir.
5. Bate dos claras a punto de turrón. Agrega tres cucharadas de azúcar e incorpora a la mezcla de chocolate amargo.
6. Añade la grenetina previamente hidratada en un cuarto de taza de agua y disuelta en baño María. Vierte en el molde previamente engrasado con aceite en aerosol y congela de 30 a 40 minutos.
7. Prepara la siguiente capa de chocolate blanco como se indica anteriormente. Vierte encima de la primera capa y congela durante 30 minutos.
8. Prepara la capa de chocolate claro, vierte en el molde y congela.
9. Para hacer la salsa de menta, licua o procesa las hierbas.
10. Hierva la leche a fuego lento, añade las hojas y déjalas reposar 15 minutos.
11. Cuela la leche y agrega el azúcar hasta disolver.
12. Bate las yemas con la fécula de maíz. Incorpora a la leche y pinta con el colorante.

■ Todo con grenetina ■

Mousses dulces

Mousse de queso y café

12 porciones

INGREDIENTES

180 gr de queso crema
2 cucharaditas de café disuelto
en dos cucharadas de agua
200 gr de crema batida
1 taza de azúcar
2 claras
1/2 cucharadita de vainilla
10 gr de grenetina
Wilson u 8 láminas
de grenetina
• mantequilla **GELITA**[®]
• gramos de café

1. Bate muy bien el queso con el café hasta obtener una crema muy fina. Integra con la crema batida en forma envolvente.
2. Bate las claras a punto turrón y añade el azúcar y la vainilla; sigue batiendo hasta que estén brillantes.
3. Integra la grenetina previamente hidratada en media taza de agua fría y disuelta en baño María.
4. Junta las dos preparaciones en forma envolvente y vierte en un molde y previamente engrasado con mantequilla.
5. Refrigera hasta servir y adorna con los granos de café.





Mousse de vainilla

12 porciones

INGREDIENTES

- 12 láminas de grenetina **GELITA**[®]
- 4 huevos
- 2 cucharadas de leche en polvo
- 1 cucharadita de vainilla
- azúcar
- 15 cerezas

1. Coloca en el fuego tres tazas de agua y disuelve la grenetina, revolviendo constantemente hasta que se hayan diluido totalmente las láminas.
2. Licua una taza de agua con las yemas y la leche en polvo.
3. Agrega a la mezcla de grenetina; endulza al gusto y continua moviendo. (en este momento notarás que se forman grumos, pero no te preocupes, aparta del fuego

- cuando comience a hervir y agrega la esencia de la vainilla).
4. En un molde de vidrio, bate las claras a punto de turrón y endulza al gusto. Incorpora poco a poco la mezcla caliente a las claras, y bate para deshacer los grumos, hasta que quede una crema homogénea.
5. En un molde húmedo y frío, vierte la mezcla y deja reposar fuera del refrigerador; En este momento comenzará la magia

- de este postre: se separará la gelatina de las claras batidas.
6. Después de una hora mételo en el refrigerador y cuando se cuaje, desmóldalo. Adorna con las cerezas.



Consejo
Se desmolda mejor si lo preparas con un día de anticipación.

■ Todo con grenetina ■



Mousse de fresa

12 porciones

INGREDIENTES

- 3 claras
- 1/4 de taza de azúcar
- 1/2 taza de crema tipo chantilly
- 1/4 de kg fresas molidas
(si están muy ácidas
ponles azúcar)
- 10 gr de grenetina **Wilson**
u 8 láminas de grenetina



1. Hidrata la grenetina en media taza de agua fría, déjala reposar cinco minutos y disuélvela en baño María.
2. Integra el puré de fresas a la crema batida en forma envolvente y reserva.
3. Bate las claras a punto de turrón, añade poco a poco el azúcar cuando estén brillantes.
4. Agrega la grenetina en forma envolvente e integra perfectamente la crema con las fresas.

Mousse de kiwi

8 porciones

INGREDIENTES

- 8 láminas de grenetina
- GELITA**
- 4 kiwis
- 100 gr de azúcar glass
- 1 2/3 tazas de yoghurt natural



Consejo

Si no se disuelve bien la grenetina métela en el horno de microondas durante 20 segundos.

También puedes licuarla dando tres pulsaciones rápidas.



12



1. Remoja las laminas de grenetina en una taza de agua y reserva.
2. Pela y pica finamente los kiwis. Ponlos a fuego suave con tres cucharadas de agua, hasta que estén suaves. Agrega el azúcar glass cernida y mueve constantemente hasta que el kiwi se convierta en puré.
3. Deja enfriar un poco e integra con la batidora el yoghurt natural y la grenetina hidratada y disuelta en dos cucharadas de agua caliente, debe esponjar un poco y quedar perfectamente mezclada.
4. Distribuye en copas, enfría de dos a tres horas y decora a tu gusto.



Mousse de chocolate

6 porciones

INGREDIENTES

15 gr de grenetina **Wilson**
o 10 láminas de grenetina **GELITA**
12 claras
250 gr de azúcar
50 gr de cocoa en polvo cernida
• cerezas

1. Hidrata la grenetina en un cuarto de taza de agua y ponla en baño de María.
2. Bate las claras a punto de turrón y añade el azúcar en forma de lluvia, para formar un merengue.
3. Bate la crema a punto de chantilly, incorporando la cocoa en forma de lluvia y mezcla suavemente con el merengue.
4. Agrega la grenetina diluida en forma de hilo, rápidamente.
5. Vierte en copas, refrigera durante 20 minutos. Adorna con cerezas.



cocina
mariposa



SUSCRÍBETE
a tu revista

mariposa



Cocina con microondas



Todo un curso de microondas en una sola revista, para que puedas preparar desde la sopa hasta el postre con las técnicas básicas. Conoce los recipientes que necesitas y aprende los mejores consejos para que tus platillos resulten todo un éxito.

Disfruta los beneficios de una alimentación sana y nutritiva, siguiendo paso a paso recetas fáciles y deliciosas.



Sopas caldosas con la consistencia perfecta, arroz moldeado, pastas con salsas al estilo italiano, antojitos sin grasa para ofrecer en reuniones o para ese rico fin de semana, cuando todos están en casa, pescados marinados, salsas, bocadillos, platillos fuertes como carnes o pollo relleno ¡y hasta pasteles! que harán las delicias de la familia ¡sin pasar horas en la cocina!

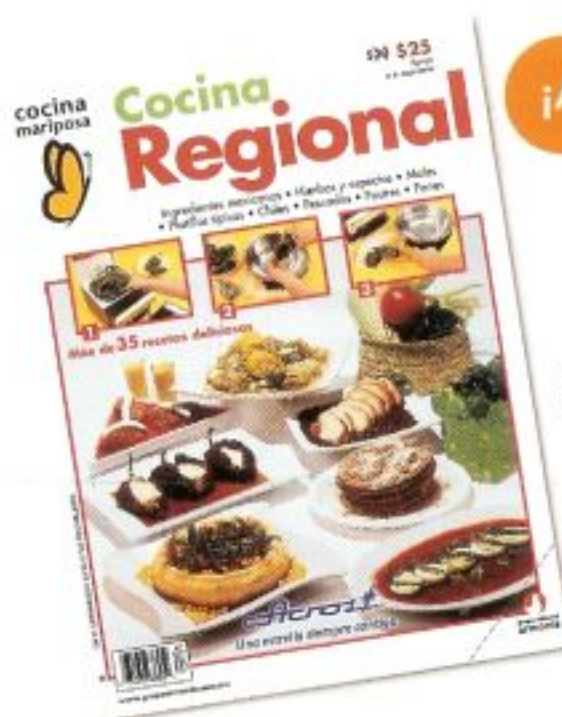


Además, los mejores consejos y trucos de experta para manejar el horno a la perfección.

Cocina con microondas será tu gran aliada para la comida de todos los días, para cuando quieras lucirte o para consentir a los tuyos ¡en un abrir y cerrar del horno!

**Apresúrate a adquirirla.
Está a la venta a partir
del 1 de octubre.**

Por sólo \$236.00
(Precio normal \$315.00)



¡APROVECHA!

Puedes pagar
con tarjeta
de crédito
o depósito
bancario

Llama de la Ciudad de México al
5347 4435 al 37

y del interior sin costo, al
01 800 0187 800

De lunes a viernes de las
9:00 a las 17:00 hrs.

www.grupoarmonia.com.mx

Paga 9 y llévate 12 ejemplares
(Incluye la Navidad en FielTRO)

grupo editorial armonía



THE GELATINE GROUP

GELITA® - UN ELEMENTO DE NUESTRA VIDA

www.gelita.com